

# DRINKS.

## Delas Frères Les Launes rouge Crozes Hermitage AOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40906020
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Auvergne-Rhône-Alpes
Abfüller	Delas Frères, 40 Rue Jules Nadi, 26600 Tain-l'Hermitage, France
Marke	Delas Frères
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Intensives Granatrot im Glas. In der Nase fruchtige Aromen von Cassis und Pflaumen sowie einem Hauch Veilchen. Harmonisch am Gaumen, starke Tanninstruktur.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch

## **Beschreibung**

Die Geschichte des Weinguts Delas Frères hat ihre Anfänge im Jahre 1835, Charles Audibert und Philippe Delas trafen gemeinsam die Entscheidung in Tournon-sur-Rhône ein Weingut zu erwerben. Sie gaben dem Anwesen den Namen Audibert und Delas. Im Jahre 1924 übernahmen Henri und Florentin Delas das Unternehmen, sie nannten es in Delas Frères um. Bis zum Jahre 1977 blieb die Winzerei in Familienbesitz, danach wurde sie von dem Champagnerhaus Deutz übernommen, welches heute zur Louis Roederer Gruppe gehört. Delas Frères hat in den letzten 15 Jahren sehr gut in die Weinberge und Kellerei investiert. Und der Önologe Jacques Grange hat die Charakter der Weine weiter verbessert, diese Kombination hat das Unternehmen in die Spitze der Rhône Produzenten geführt. Die Winzerei verfügt über 32 Hektar eigene Weinberge. Der Crozes Hermitage Rouge wird aus 100% Syrah Trauben gekeltert, diese stammen aus dem grössten Terroir des Unternehmens Delas Frères. Die Böden im nördlichen Teil des Terroirs bestehen aus Granithängen. Im Süden sind die Böden alluvial und haben eine Vorgeschichte als Fluss- und Gletscherbetten. Die Hänge sind Richtung Süden ausgerichtet und die Reben erhalten so ausreichend Sonnenlicht und Wärme. Die Böden sind eine Kombination aus Granit, alluvialen quaternären Delta-Ablagerungen und pliozänem Mergel. Die Trauben werden von Hand gelesen, danach bleiben die Trauben für 2 Tage in Kontakt mit den Schalen. Die Gärung erfolgt in offenen Betontanks bei kontrollierten Temperaturen zwischen 28°C und 30°C. Der Ausbau findet in Stahltanks statt, ein kleiner Teil wird dabei in Eichenholzfässern ausgebaut.